L A I S O N

ALEXANDRE FILAINE DMY

ASSEMBLAGGIO:
50%% Pinot Noir, 30% Chardonnay, 20% Meunier

AREA DI PRODUZIONE:
Damery, Vallée de la Marne Rive Droite

FERMENTAZIONE:
tonneaux champenois (205 l)

AFFINAMENTO SUI LIEVITI:
4/5 anni

DOSAGGIO:
4 g/l



Lo Champagne Alexandre Filaine 'DMY' rappresenta una delle espressioni più raffinate e personali della produzione di Fabrice Gass, vigneron artigiano con un passato alla Maison Bollinger. Questa cuvée incarna la filosofia di Gass, che privilegia metodi tradizionali e un approccio non interventista, mirato a esaltare la purezza del frutto e l'identità del terroir di Damery. Il nome 'DMY' è l'abbreviazione di Damery, il villaggio nella Vallée de la Marne dove si trovano i vigneti di Gass. Questa cuvée è stata precedentemente conosciuta come 'Confidence' e mantiene lo stesso spirito: un blend simile alla 'Cuvée Sp', ma con un affinamento più prolungato sui lieviti. L'obiettivo è offrire uno Champagne più morbido e rotondo, apprezzato sia dai tradizionalisti che da un pubblico più ampio.

CARATTERISTICHE TECNICHE

Il DMY di Fabrice viene prodotto in piccolissime quantità, circa 1.500 bottiglie. Non viene effettuata malolattica e il 'tiraggio' è fatto con il tappo in sughero (bouchon liége). Il dégorgment è 'à la volée', senza congelare il collo, fatto da Fabrice stesso.

CARATTERISTICHE GUSTATIVE

Olfatto molto intenso, con note di frutta e fiori rossi unite a sensazioni agrumate, oltre a una mineralità che richiama la salinità che troveremo in assaggio.
In bocca si scopre uno champagne pieno, valorizzato da una bella bollicina, culminando in note sapide e gustose.